

Press Release

2023年5月22日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.16

ディスカバー アオモリ

「Discover Aomori」を発売

青森県が育んだ「陸奥湾ほたて」や「田子牛」をホテルの鉄板焼きで

期間：2023年6月1日(木)～8月31日(木)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19階)



「Around Japan vol.16 -Discover Aomori-」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：木村規子）では、2023年6月1日(木)～8月31日(木)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、3か月毎のシリーズで紹介している日本の美味探訪「アラウンド ジャパン Around Japan」の第16弾として「ディスカバー アオモリ Discover Aomori」を発売いたします。

今回は、本州最北の青森県の特産品や郷土料理を、シェフの創意溢れる料理でご紹介いたします。青森県の港で水揚げされる鮪は、素早く火を通す“炙り”と凍らせて薄切りにした“ルイベ”の2種の食感をお楽しみいただけます。青森県の郷土料理“貝焼き味噌”から着想を得た温前菜は、八甲田山系からの栄養が注ぎ込む海域で丹念に育てられた「陸奥湾ほたて」を用いた一品に。魚料理は、津軽海峡の荒波で身が締まり、程よい脂のりがある「海峡サーモン」を目の前でソテーし、雲丹と鮑の旨味感じる郷土料理“いちご煮”をアレンジしたソースでご提供いたします。メインディッシュには、とろけるような脂と、上品な味わいが魅力の「田子牛」をセレクト。にんにく塩や青森県産にんにくのチップとともにご賞味ください。メのご飯は青森県を代表するブランド米「青天の霹靂」を目の前で炊き上げ、郷土料理“せんべい汁”とともにご用意いたします。バーテンダーが厳選したこだわりの銘酒の数々も料理とともにご堪能ください。

食の都・大阪で、料理を通して青森県の新たな魅力を満喫するひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー アオモリ
「Around Japan vol.16 –Discover Aomori-」 について

山の幸、海の幸を活かした郷土料理や特産品が豊富にある青森県の魅力を、料理を通して表現いたします。素材そのものの味わいを大切にしてお料理で、前菜からデザートまで青森県の魅力をご堪能ください。

メニュー：

- ・冷前菜(＊)
青森県で水揚げされる鮪の炙りとルイベ
-「海峡醤油」をアレンジして-
- ・温前菜(＊)
「陸奥湾ほたて」の貝柱“貝焼き味噌”風
じゅんさい、麩、七味
- ・魚料理(＊)
青森県産「海峡サーモン」郷土料理“いちご煮”風ソースと
トヤマエビのソテー 熟成黒にんにくソース 夏野菜添え
- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊)
青森県産 黒毛和牛「田子牛」A4サーロイン 80g
-青森県産 にんにくのチップ、おろししょうゆぽん酢、
にんにく塩-
- ・ご飯(＊)
青森県産「青天の霹靂」釜焚きご飯と時雨煮
または、青森県産 にんにく入りガーリックライス
- ・椀物(＊)
郷土料理“せんべい汁”
- ・香の物
- ・デザート(＊)
青森県産 林檎の焦がしキャラメル
バニラアイス添えて



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



デザート イメージ

※(＊)は、青森県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。

「Around Japan vol.16 –Discover Aomori-」 概要

期間： 2023年6月1日(木)～8月31日(木)
 時間： ランチ 11：00～14：00ラストオーダー
 ※前日15：00までの予約制
 ディナー 17：00～21：00ラストオーダー
 場所： 鉄板焼き 一花一葉
 料金： 1名様 18,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。
 ※入荷の都合により、内容が変更になる場合がございます。
 ※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。



「Around Japan vol.16 –Discover Aomori-」 イメージ

<本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉
 TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>

■ 「Around Japan vol.16 –Discover Aomori Beverage Selection–」 について

青森県には、本州最北にあるワイナリーで育まれたぶどうを用いたワインをはじめ、青森県産にんにくを取り入れたビール、こだわりの米で作る日本酒など個性豊かな銘酒が勢ぞろい。青森県の風土が育んだ美酒の数々を料理とともに楽しみください。



「Around Japan vol.16 –Discover Aomori Beverage Selection–」 イメージ

- ・ **地ビール：「青森ニンニク黒ビール」** ボトル ¥1,540
 生にんにくの臭みを消すため発酵・熟成させた「黒にんにく」をさらにペーストし醸造。黒にんにくを感じる濃厚な味わい。
 おすすめ料理/魚料理：青森県産「海峡サーモン」郷土料理“いちご煮”風ソースとトヤマエビのソテー
- ・ **地ビール：「恐山ピルスナービール」** ボトル ¥1,540
 大間町奥戸にある崇徳寺のお寺の住職が作る、青森県内でも流通数が限られている地ビール。モルトの旨味とザーツホップの絶妙なバランスが味わえるビールで、フィニッシュにはデリケートなホップのフレーバーが感じられます。
 おすすめ料理/冷前菜：青森県で水揚げされる鮭の炙りとルイベ
- ・ **赤ワイン：「下北ワイン：Ryo Selection」** グラス ¥2,500 ボトル ¥15,000
 青森県むつ市の下北半島にあるサンマモルワイナリーが作るワインは、下北圃場栽培の厳選したピノ・ノワールを100%使用しています。ルビー色に輝く「ストロベリージャム」のような香りをはなつ、洗みの少ない果実味と酸味のバランスの取れた辛口赤ワインです。
 おすすめ料理/肉料理：青森県産 黒毛和牛「田子牛」A4サーロイン
- ・ **白ワイン：「下北ワイン Sarah」** グラス ¥2,000 ボトル ¥10,000
 サンマモルワイナリーが下北圃場栽培のドイツ系ブドウ品種シュロンブルガー、ケルナーを使用し、醸造した辛口白ワインです。やや赤みが入ったイエローで、マスカット、ライチ、レモン等の柑橘類、白い花を想わせる香りで、爽やかな酸味とミネラル感、ごくわずかに甘味を感じる味わいが特徴です。
 おすすめ料理/魚料理：青森県産「海峡サーモン」郷土料理“いちご煮”風ソースとトヤマエビのソテー
- ・ **日本酒：「陸奥八仙レイメイ 40 Light」** 1合160ml ¥2,200 2合320ml ¥4,400
 青森県八戸市に本社を置く酒造メーカーが作る日本酒。地元八戸の契約農家が作った希少な飯米「レイメイ」を40%まで丁寧に磨き上げた純米大吟醸です。優しく丸みのある味わいに仕上げた一本です。
 おすすめ料理/冷前菜：青森県で水揚げされる鮭の炙りとルイベ
- ・ **焼酎：「ながいも焼酎「郷の華」38°」** グラス ¥1,320
 青森県新郷村にある「泉農場新郷醸造所」が、美味しい水とこだわりの麴、青森県の特産品「ながいも」で造った焼酎。郷の華を3年間じっくり熟成させた蔵出し原酒。凝縮された上質な「ながいも」の旨みが詰まった焼酎です。
 おすすめ料理/温前菜：「陸奥湾ほたて」の貝柱“貝焼き味噌”風
- ・ **地サイダー：「イカスミサイダー」** グラス ¥940
 「イカスミ」と八戸の名水「三島の湧水」を使った「イカスミサイダー」。見た目は「イカスミ」を使ったインパクトのある色合い。飲むと口の中にすっきりとした清涼感が広がります。

「Around Japan vol.16 -Discover Aomori Beverage Selection-」概要

期間： 2023年6月1日(木)～8月31日(木)
時間： ランチ 11：00～14：30ラストオーダー
ディナー 17：00～21：30ラストオーダー
場所： 鉄板焼き 一花一葉
料金： 940円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

＜本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先＞

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,265軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。

Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [Twitter](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cynosaka.com